

Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso

studio

Eierkocher
Cuit-œufs | Cuociuova





Produkt Info



www.aldi-service.ch

+ VIDEO

Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Egal, ob Sie **Produktinformationen, Ersatzteile** oder **Zubehör** benötigen, Angaben über **Herstellergarantien** oder **Servicestellen** suchen, oder sich bequem eine **Video-Anleitung** anschauen möchten, mit unseren QR-Codes gelangen Sie kinderleicht ans Ziel.

Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR= Quick Response) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera gelesen werden und beispielsweise einen Link zu einer Internetseite oder Kontaktdaten enthalten.

Ihr Vorteil: Kein lästiges Eintippen von Internet-Adressen oder Kontaktdaten!

Und so geht's

Zum Scannen des QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, einen installierten QR-Code Reader sowie eine Internet-Verbindung*. Einen QR-Code Reader finden Sie in der Regel kostenlos im App Store Ihres Smartphones.



Jetzt ausprobieren

Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den folgenden QR-Code und erfahren Sie mehr über Ihr neu erworbenes Aldi-Produkt.*

Ihr Aldi Serviceportal

Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Aldi Serviceportal unter www.aldi-service.ch.

* Beim Ausführen des QR-Code Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

Inhaltsverzeichnis

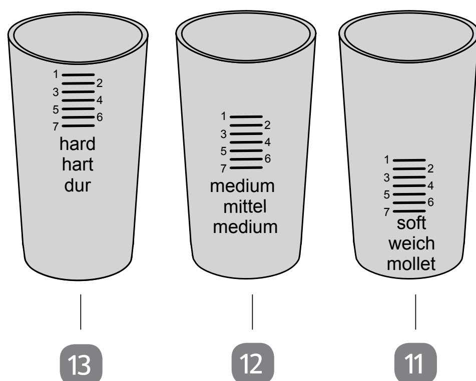
Dok./Rev.-Nr. 1410-01416-20140818

A

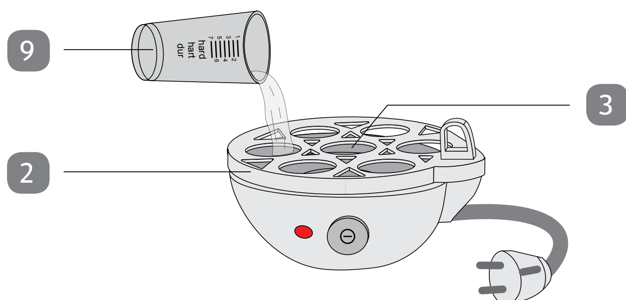
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10

1 2 3 4 5 6 7
hard
hart
dur

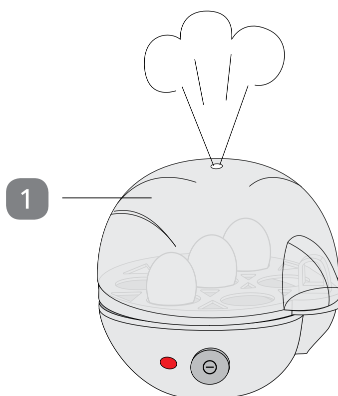
B



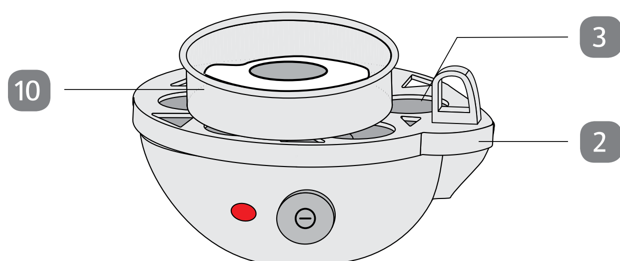
C



D



E



Lieferumfang/Geräteteile

1 Deckel

2 Eiertablett

3 Kochschale

4 Netzkabel mit Netzstecker

5 Kabelaufwicklung (Eierkocher-Unterseite)

6 Ein-/Ausschalter

7 Kontrollleuchte

8 Eieranstecher mit Schutzkappe (Messbecher-Unterseite)

9 Messbecher

10 Edelstahlform

11 Skala zum Kochen weicher Eier

12 Skala zum Kochen mittelharter Eier

13 Skala zum Kocher harter Eier

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu diesem Eierkocher. Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie den Eierkocher benutzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Eierkocher führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze!

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie den Eierkocher an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Zeichenerklärung

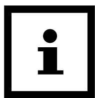
Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Eierkocher oder auf der Verpackung verwendet.



WARNUNG! Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risiko, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.



VORSICHT! Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risiko, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.



HINWEIS! Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden oder gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zum Betrieb.



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen der CE-Richtlinie.

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieser Eierkocher dient ausschließlich zum Zubereiten von Hühnereiern. Er ist ausschließlich für den Privatgebrauch in trockenen Innenräumen und die dort üblicherweise anfallenden Mengen konzipiert. Für eine gewerbliche oder haushaltsähnliche Benutzung in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen, in landwirtschaftlichen Anwesen, durch Kunden in Hotels, Motels oder anderen Wohneinrichtungen oder in Frühstückspensionen ist der Eierkocher nicht bestimmt.

Verwenden Sie den Eierkocher nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Sicherheitshinweise



WARNUNG!
Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu elektrischem Stromschlag führen.

- Schließen Sie den Eierkocher nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Betreiben Sie den Eierkocher nicht, wenn er sichtbare Schäden aufweist oder das Netzkabel bzw. der Netzstecker defekt ist.
- Wenn das Netzkabel des Eierkochers beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an eine Fachwerkstatt. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.

- Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Eierkocher befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Der Eierkocher darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder separatem Fernwirksystem betrieben werden.
- Beaufsichtigen Sie den Eierkocher während des Betriebs.
- Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
- Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
- Halten Sie den Eierkocher, den Netzstecker und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Wickeln Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch vollständig ab. Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Lagern Sie den Eierkocher nie so, dass er in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.
- Greifen Sie niemals nach einem Elektrogerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker.
- Wenn Sie den Eierkocher nicht benutzen, ihn reinigen oder wenn eine Störung auftritt, schalten Sie den Eierkocher immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.



WARNUNG!
Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

- Dieser Eierkocher kann von Kindern ab acht Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Eierkochers unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Eierkocher spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Halten Sie Kinder jünger als acht Jahre vom Eierkocher und der Anschlussleitung fern.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie, dem Eierkocher und dessen Zubehör spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken. Außerdem besteht die Gefahr, dass die Schutzkappe des Ei-Anstechers unterhalb des Messbechers verschluckt wird.

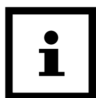


WARNUNG!
Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs tritt heißer Dampf aus dem Eierkocher aus. Teile des Eierkochers werden heiß.

- Aus der Dampfaustrittsöffnung des Deckels tritt heißer Dampf aus. Berühren Sie nicht den heißen Dampf.
- Berühren Sie die heißen Teile des Eierkochers während des Betriebs nicht mit bloßen Händen. Benutzen Sie stets wärmeisolierte Kochhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen des Eierkochers sowie der Zubehörteile. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin.

- Beachten Sie, dass aus dem Eierkocher auch nach dem Abschalten heißer Dampf entweichen kann bzw. dass einzelne Teile noch heiß sein können. Lassen Sie den Eierkocher immer vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen oder wegstellen.



HINWEIS!
Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Eierkocher kann zu Beschädigungen des Eierkochers führen.

- Vermeiden Sie einen Hitzestau, indem Sie den Eierkocher nicht direkt an eine Wand oder unter Hängeschränke o. Ä. stellen. Durch den austretenden Dampf können Möbelstücke beschädigt werden.
- Stellen Sie den Eierkocher nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (z. B. Herdplatten etc.).
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung.
- Setzen Sie den Eierkocher niemals hoher Temperatur (Heizung etc.) oder Witterungseinflüssen (Regen etc.) aus. Füllen Sie beim Gebrauch Wasser auf die Kochschale, aber niemals Flüssigkeit in den Eierkocher.
- Verwenden Sie den Eierkocher nicht mehr, wenn die Kunststoffbauteile des Eierkochers Risse oder Sprünge haben oder sich verformt haben. Ersetzen Sie beschädigte Bauteile nur durch passende Originalersatzteile.
- An der Unterseite des Eierkochers befinden sich Gummifüße. Da die Möbel bzw. Bodenoberflächen aus den verschiedensten Materialien bestehen und mit den unterschiedlichsten Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Gummifüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter den Eierkocher.

Erstinbetriebnahme

Eierkocher und Lieferumfang prüfen

1. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Abb. A**).
2. Nehmen Sie den Eierkocher aus der Verpackung und kontrollieren Sie, ob der Eierkocher oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie den Eierkocher nicht. Wenden Sie sich an den Hersteller über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse.

Grundreinigung

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Schutzfolien.
- Reinigen Sie vor der erstmaligen Benutzung alle Teile des Eierkochers wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

Aufstellen

1. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.
2. Führen Sie das Netzkabel durch die Kabel-Aussparung an der Seite des Eierkochers.
3. Stellen Sie den Eierkocher auf eine ebene und stabile Fläche. Diese Fläche sollte leicht zu reinigen, hell ausgeleuchtet und gut zugänglich sein.
4. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose mit Schutzkontakten.

Funktionsbeschreibung

Mit diesem Eierkocher können Sie bis zu 7 Hühnereier kochen. Kochzeit und Härtegrad der Eier ergeben sich aus der eingefüllten Wassermenge. Zum Einfüllen der richtigen Wassermenge befinden sich am Messbecher 3 unterschiedliche Skalen, jeweils eine für weiche, für mittelharte und für harte Eier.

Grundsätzlich gilt: Je weniger Wasser Sie einfüllen, desto kürzer ist die Kochzeit und desto weicher das Ei bzw. die Eier. Sobald das eingefüllte Wasser verdampft ist, sind die Eier fertig und ein akustisches Signal ertönt.

Mit der Edelstahlform können Sie auch Spiegeleier zubereiten.

Verwenden Sie möglichst Eier, die den gleichen Frischegrad sowie eine ähnliche Größe haben.

Eierzubereitung

Eier zum Kochen vorbereiten



VORSICHT!
Verletzungsgefahr!

An der Unterseite des Messbechers befindet sich ein spitzer Eieranstecher.

– Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Eier anstechen. Stecken Sie nach dem Anstechen sofort wieder die Schutzkappe auf den Eieranstecher.

1. Stellen Sie das Eiertablett 2 auf die Kochschale 3 (siehe **Abb. C**).
2. Füllen Sie mit dem Messbecher 9 die benötigte Menge kaltes Wasser in die Kochschale.
   Die benötigte Wassermenge ergibt sich aus der Anzahl der Eier (max. 7) und dem gewünschten Härtegrad: weich, medium (mittelhart) oder hart.
   Nutzen Sie hierfür die unterschiedlichen Skalen 11 / 12 / 13 auf dem Messbecher (siehe **Abb. B**).
3. Stechen Sie mit dem Eieranstecher 8 an der stumpfen Seite ein Loch in die Eier, damit die Eierschalen beim Kochen nicht platzen.
4. Stellen Sie die Eier mit dem Loch nach oben in das Eiertablett.
5. Setzen Sie den Deckel 1 auf.
6. Stecken Sie wieder die Schutzkappe auf den Eieranstecher.

Eier kochen



WARNUNG!
Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu elektrischem Stromschlag führen.

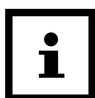
– Schließen Sie den Eierkocher nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie ihn bei einem Störfall schnell von Stromnetz trennen können.



WARNUNG!
Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr!

Der Eierkocher wird während des Betriebs heiß! Außerdem tritt heißer Dampf durch die Öffnung im Deckel aus.

- Fassen Sie den Eierkocher und seine Teile nur mit einem Topflappen o. Ä. an. Verbennungsgefahr!
- Schützen Sie sich vor dem heißen Dampf. Verbrühungsgefahr.

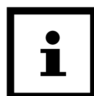


HINWEIS!
Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Eierkocher kann zu Beschädigungen des Eierkochers führen.

- Betreiben Sie den Eierkocher nur, wenn sich Wasser in der Kochschale befindet. Der Eierkocher könnte beschädigt werden.
- Betreiben Sie den Eierkocher ausschließlich mit dem zum Lieferumfang gehörenden Zubehör. Der Eierkocher könnte beschädigt werden.

1. Stecken Sie den Netzstecker 4 in eine Steckdose mit Schutzkontakten.
2. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter 6 um den Eierkocher einzuschalten.
   Die Kontrollleuchte 7 leuchtet.
   Nach einiger Zeit ertönt ein akustisches Signal.
   Der Kochvorgang ist beendet und die Eier sind fertig.
3. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um den Eierkocher auszuschalten und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
4. Fassen Sie den Deckel 1 am Griff an und nehmen Sie ihn so ab, dass Sie nicht mit heißem Wasserdampf in Berührung kommen.
5. Halten Sie das Eiertablett 2 am Griff unter fließendes, kaltes Wasser, um die Eier abzuschrecken.



HINWEIS!

- Wenn Sie die Eier nicht abschrecken, härten sie nach. Die Schale lässt sich dann später nur schlecht vom Ei lösen.
- Wenn Sie mit dem Eierkocher mehrmals hintereinander Eier kochen, lassen Sie ihn zwischen den einzelnen Kochvorgängen immer einige Minuten abkühlen.

Spiegelei zubereiten



WARNUNG!
Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr!

Der Eierkocher wird während des Betriebs heiß! Außerdem tritt heißer Dampf durch die Öffnung im Deckel aus.

- Fassen Sie den Eierkocher und seine Teile nur mit einem Topflappen o. Ä. an! Verbrennungsgefahr.
- Schützen Sie sich vor dem heißen Dampf. Verbrühungsgefahr.

1. Stellen Sie das Eiertablett 2 auf die Kochschale 3 (siehe **Abb. C**).
2. Füllen Sie den Messbecher 9 bis zum Skalenstrich 1 „Wasserskala hart“ 13 mit kaltem Wasser.
3. Geben Sie das Wasser in die Kochschale.
4. Fetten oder ölen Sie die Edelstahlform 10 leicht ein.
   Dadurch können Sie das fertige Spiegelei später leichter entnehmen.
5. Schlagen Sie ein Ei in die Edelstahlform und stellen Sie die Form auf das Eiertablett (siehe **Abb. E**).
6. Setzen Sie den Deckel 1 auf.
7. Stecken Sie den Netzstecker 4 in eine Steckdose mit Schutzkontakten.
8. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter 6, um den Eierkocher einzuschalten.
   Die Kontrollleuchte 7 leuchtet.
   Nach einiger Zeit ertönt ein akustisches Signal.
   Der Kochvorgang ist beendet und das Spiegelei ist fertig.
9. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um den Eierkocher auszuschalten.
10. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
11. Fassen Sie den Deckel am Griff an und nehmen Sie ihn so ab, dass Sie nicht mit heißem Wasserdampf in Berührung kommen.
12. Fassen Sie die Edelstahlform mit einem Topflappen o. Ä. an und entnehmen Sie mit einem Pfannenwender das fertige Spiegelei.

Reinigung



WARNUNG!
Stromschlaggefahr!

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Eierkocher reinigen.
- Tauchen Sie weder den Eierkocher noch das Netzkabel oder den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.



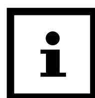
WARNUNG!
Verbrennungsgefahr!

- Lassen Sie den Eierkocher und alle Einzelteile vor jeder Reinigung vollständig abkühlen! Verbrennungsgefahr.



VORSICHT!
Verletzungsgefahr!

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Messbecher reinigen, der Eieranstecher auf der Messbecher-Unterseite ist spitz. Sie können sich daran verletzen.



HINWEIS!
Sachschäden!

- Geben Sie den Eierkocher selbst keinesfalls in den Geschirrspüler. Sie würden ihn dadurch zerstören.
- Reinigen Sie den Eierkocher nicht mit harten, kratzenden oder scheuernden Reinigungsmitteln, Stahlwolle o. Ä. Die Oberfläche könnte zerkratzen.

Teile reinigen

1. Reinigen Sie die Kochschale 3 mit mildem Spülmittel und einem weichen Schwamm. Achten Sie dabei darauf, dass kein Wasser in das Innere des Eierkochers gelangt.
2. Wischen Sie das Eierkocher-Gehäuse von außen mit einem leicht angefeuchteten weichen Tuch sauber.

3. Reinigen Sie Deckel 1, Eiertablett 2, Messbecher 9 und Edelstahlform 10 in warmem Geschirrspülwasser. Bis auf das Eiertablett können Sie diese Teile auch in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Kalkrückstände von der Kochschale entfernen

1. Füllen Sie ein Gemisch von einem vollen Messbecher Wasser mit einem Teelöffel Essig in die Kochschale 3.
2. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose und schalten Sie den Eierkocher für ca. 10 Minuten ein. Setzen Sie nicht den Deckel 1 auf.
3. Schalten Sie nach dem Ablauf dieser Zeit den Eierkocher aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Eierkocher abkühlen.
4. Gießen Sie den Rest der Essiglösung weg und wischen Sie die Kochschale trocken.

Aufbewahrung

- Wickeln Sie das Netzkabel auf. Die Kabelaufwicklung befindet sich auf der Eierkocher-Unterseite.
- Bewahren Sie den gereinigten, trockenen Eierkocher an einem für Kinder unzugänglichen Platz auf. Empfohlene Lagertemperatur: +5 °C bis +20 °C.

Fehlersuche

Fehler	Mögliche Ursache
Eierkocher lässt sich nicht einschalten.	• Netzstecker richtig eingesteckt? • Funktioniert ein anderes Gerät an der gleichen Steckdose?
Eier zu hart oder zu weich.	• Richtige Skala beim Messbecher verwendet?
Eier sind geplatzt.	• Eier vor dem Kochen angestochen?
Eierschalen lassen sich schlecht pellen.	• Eier nach dem Kochen unter fließendem, kalten Wasser ausreichend abgeschreckt?

Technische Daten

Typ:	Eierkocher JA303-1
Betriebsspannung:	230 V ~, 50 Hz
Leistung:	400 W
Schutzklasse :	I
Artikelnummer:	40718

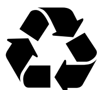
Konformitätserklärung



Die EU-Konformitätserklärung kann bei der in der Garantiekarte (am Ende dieser Anleitung) angeführten Adresse angefordert werden.

Entsorgung

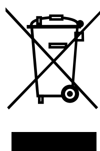
Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Altgerät entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!
Sollte der Eierkocher einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll**, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit nebenstehendem Symbol gekennzeichnet.

Répertoire

Contenu de la livraison

1 Couvercle

2 Plateau à œufs

3 Panier de cuisson

4 Câble électrique avec fiche de secteur

5 Enroulement de câble (surface inférieure cuit-œufs)

6 Interrupteur marche/arrêt

7 Voyant de contrôle

8 Perce-œufs avec capuchon de protection (surface inférieure du verre mesureur)

9 Verre mesureur

10 Moule en acier inoxydable

11 Échelle pour cuisson œufs mollets

12 Échelle pour cuisson œufs médium (mi-durs)

13 Échelle pour cuisson œufs durs

Aller rapidement et facilement au but avec les codes QR

Si vous avez besoin d‘informations sur les produits, de pièces de rechange ou d‘accessoires, de données sur les garanties fabricant ou sur les unités de service ou si vous souhaitez regarder confortablement des instructions en vidéo – avec nos codes QR, vous parvenez au but en toute facilité.

Les codes QR, qu‘est-ce?

Les codes QR (QR = Quick Response) sont des codes graphiques qui peuvent être lus à l‘aide d‘un appareil photo du smartphone et qui contiennent par exemple un lien vers un site Internet ou des données de contact.

Votre avantage: plus de frappe contraignante d‘adresses Internet ou de données de contact!

Comment faire?

Pour scanner les codes QR, vous avez simplement besoin d‘un smartphone, d‘un lecteur de codes QR installé ainsi que d‘une connexion Internet*.
Vous trouverez généralement un lecteur de codes QR gratuitement dans l‘App Store de votre smartphone.

Testez dès maintenant

Scannez simplement le code QR suivant avec votre smartphone pour en savoir plus sur votre nouveau produit Aldi.*

Votre portail de services Aldi

Toutes les informations mentionnées plus haut sont également disponibles sur Internet via le portail de services Aldi sous www.aldi-service.ch.



* L‘exécution du lecteur de codes QR peut entraîner des frais pour la connexion Internet en fonction de votre tarif.

Généralités

Lire le mode d'emploi et le conserver



Ce mode d'emploi fait partie de ce cuit-œufs. Il contient des informations importantes pour la mise en service et l'utilisation.

Lisez le mode d'emploi attentivement, en particulier les consignes de sécurité, avant d'utiliser le cuit-œufs. Le non-respect de ce mode d'emploi peut provoquer de graves blessures ou endommager le cuit-œufs.

Le mode d'emploi est basé sur les normes et règlementations en vigueur dans l'Union Européenne. À l'étranger, veuillez respecter les directives et lois spécifiques au pays!

Conservez le mode d'emploi pour des utilisations futures. Si vous transmettez le cuit-œufs à des tiers, joignez obligatoirement ce mode d'emploi.

Légende des symboles

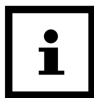
Les symboles et mots signalétiques suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi, sur le cuit-œufs ou sur l'emballage.



AVERTISSEMENT! Ce terme signalétique désigne un risque à un degré moyen qui, si on ne l'évite pas, peut avoir comme conséquence la mort ou une grave blessure.



PRÉCAUTION! Ce terme signalétique désigne un risque à degré réduit qui, si on ne l'évite pas, peut avoir comme conséquence une blessure moindre ou moyenne.



SIGNALISATION Ce terme signalétique avertit de dommages matériels éventuels ou vous donne des informations complémentaires utiles pour le montage ou l'exploitation.



Déclaration de conformité (voir chapitre «Déclaration de conformité»): Les produits marqués par ce symbole remplissent les exigences de la directive CE.

Sécurité

Utilisation conforme à l'usage prévu

Ce cuit-œufs sert exclusivement à la préparation d'œufs de poule. Il est conçu exclusivement pour l'usage privé dans des espaces intérieurs secs et les quantités s'y trouvant habituellement. Le cuit-œuf n'est pas destiné à une utilisation commerciale ou, assimilée aux ménages, dans des cuisines pour collaborateurs dans des magasins, bureaux et autres domaines commerciaux, dans des exploitations agricoles, par des clients dans des hôtels, motels ou autres foyers ou dans des bed & breakfast.

Utilisez le cuit-œufs uniquement comme c'est décrit dans ce mode d'emploi. Toute autre utilisation est appliquée comme non conforme à l'usage prévu et peut provoquer des dommages matériels et même personnels. Le fabricant ou commerçant décline toute responsabilité pour des dommages survenus par une utilisation non conforme ou contraire à l'usage prévu.

Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT!
Risque de choc électrique!

Une installation électrique défectueuse ou une tension du secteur trop élevée peut provoquer un choc électrique.

- Ne branchez le cuit-œufs que quand la tension du secteur de la prise secteur correspond à l'indication sur la plaque d'identification.
- N'utilisez pas le cuit-œufs s'il présente des dommages visibles ou si le câble électrique ou la fiche de secteur sont défectueux.
- Si le câble électrique du cuit-œufs est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente ou par une personne avec une qualification semblable.
- N'ouvrez pas le boîtier, laissez effectuer la réparation par des professionnels. Adressez-vous pour ceci à un atelier de professionnels. En cas de réparations à sa propre initiative, de branchement non conforme ou d'utilisation incorrecte, tout droit de responsabilité et de garantie est exclu.

- Seules des pièces détachées correspondant à l'appareil d'origine pourront être utilisées lors de réparations. Dans ce cuit-œufs se trouvent des pièces électriques et mécaniques indispensables pour la protection contre des sources de risque.
- Le cuit-œufs ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système d'enclenchement à distance séparé.
- Surveillez le cuit-œufs pendant le fonctionnement.
- Ne touchez jamais la fiche de secteur avec des mains humides.
- Ne retirez jamais la fiche de secteur avec le câble électrique, mais prenez toujours fiche de secteur.
- N'utilisez pas le câble électrique comme une poignée de transport.
- Éloignez le cuit-œufs, la fiche de secteur et le câble électrique des feux ouverts et des surfaces chaudes.
- Placez le câble électrique de façon à ce qu'il ne devienne pas un piège à trébucher.
- Déroulez complètement le câble électrique avant chaque utilisation. Ne pliez pas le câble électrique et ne le posez pas sur des bords coupants.
- Ne rangez jamais le cuit-œufs de manière à ce qu'il puisse tomber dans une baignoire ou un lavabo.
- Ne saisissez jamais un appareil électrique qui est tombé dans l'eau. Dans un tel cas de figure, retirez immédiatement la fiche de secteur.
- Lorsque vous n'utilisez pas le cuit-œufs, lorsque vous le nettoyez ou quand il y a une panne, éteignez toujours le cuit-œufs et retirez la fiche de secteur de la prise secteur.



AVERTISSEMENT!
Dangers pour les enfants et personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites (par exemple des personnes partiellement handicapées, des personnes âgées avec réduction de leurs capacités physiques et mentales), ou manque d'expérience et connaissance (par exemple des enfants plus âgés).

- Ce cuit-œufs peut être utilisée par des enfants à partir de huit ans et plus, ainsi que par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de savoir, lorsqu'elles sont sous surveillance ou qu'elles ont été formées à l'utilisation du cuit-œufs et qu'elles ont compris les dangers qu'il peut provoquer. Les enfants ne doivent pas jouer avec le cuit-œufs. Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés du cuit-œufs et de son câble d'alimentation.
- Ne laissez pas jouer les enfants avec la feuille d'emballage, le cuit-œufs et ses accessoires. En jouant, les enfants peuvent s'y emmêler et s'étouffer. Il y a en outre le risque qu'on avale le capuchon de protection du pic-œufs en-dessous du verre mesureur.

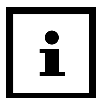


AVERTISSEMENT!
Risque d'ébouillantement et de brûlure!

Pendant l'utilisation, de la vapeur brûlante s'échappe du cuit-œufs. Certaines parties du cuit-œufs deviennent brûlantes.

- De la vapeur brûlante s'échappe de l'ouverture de sortie vapeur du couvercle. Ne touchez pas la vapeur brûlante.
- Ne touchez pas les parties brûlantes du cuit-œufs avec les doigts nus pendant le fonctionnement. Utilisez toujours des gants de cuisine ou des poignées isolées thermiques pour tenir le cuit-œufs et ses accessoires. Informez également les autres utilisateurs des dangers.

– Tenez compte que même après l'arrêt, de la vapeur brûlante peut s'échapper du cuit-œufs, ou certaines pièces peuvent être encore chaudes. Laissez toujours refroidir complètement le cuit-œufs avant de le nettoyer ou de le ranger.



SIGNALISATION!
Risque de dommages matériels!

La manipulation non conforme du cuit-œufs peut provoquer des dommages sur le cuit-œufs.

– Évitez l'accumulation de chaleur en n'entreposant pas le cuit-œufs directement contre un mur ou sous des meubles suspendus ou similaire. La vapeur peut endommager les meubles.
– Ne posez jamais le cuit-œufs sur ou près de surfaces brûlantes (par ex. de plaques de cuisinière etc.).
– Ne mettez pas le câble électrique au contact des parties brûlantes.
– N'exposez jamais le cuit-œufs à des températures élevées (chauffage etc.) ou des intempéries (pluies etc.). Lors de l'utilisation, remplissez de l'eau dans le panier de cuisson mais jamais du liquide dans le cuit-œufs.
– N'utilisez plus le cuit-œufs lorsque les pièces en plastique du cuit-œufs présentent des brisures ou fissures, ou si elles se sont déformées. Ne remplacez les éléments que par des pièces de rechange originales.
– Sur la face inférieure du cuit-œufs se trouvent des pieds en caoutchouc. Puisque les meubles ou surfaces du sol sont composés de matières les plus diverses, et qu'ils sont traités avec des produits d'entretien très différentes, on ne peut pas exclure complètement que certaines de ces substances contiennent des éléments qui attaquent et ramollissent les pieds en caoutchouc. Posez éventuellement un support antidérapant sous le cuit-œufs.

Première mise en service

Vérifier le cuit-œufs et le contenu de la livraison

1. Vérifiez si la livraison est complète (voir **figure A**).
2. Enlevez le cuit-œufs de l'emballage et vérifiez si le cuit-œufs ou les pièces détachées présentent des dommages. Si c'est le cas, n'utilisez pas le cuit-œufs. Veuillez-vous adresser au fabricant à l'adresse de service indiquée sur la carte de garantie.

Premier nettoyage

- Enlevez le matériel d'emballage et tous les films de protection.
- Avant la première utilisation, lavez tous les éléments du cuit-œufs comme décrit dans le chapitre «Nettoyage».

Monter

1. Déroulez complètement le câble électrique.
2. Passez le câble électrique par l'encoche de câble sur le côté du cuit-œufs.
3. Placez le cuit-œufs sur une surface plane et stable. Cette surface doit être facile à nettoyer, bien éclairée et bien accessible.
4. Branchez la fiche de secteur dans une prise secteur avec des contacts de protection.

Description fonction

Avec ce cuit-œufs, vous pouvez cuire jusqu'à 7 œufs de poule. Le temps de cuisson et le degré de dureté des œufs dépendent de la quantité d'eau remplie. Pour le remplissage de la bonne quantité d'eau, il y a sur le verre mesureur 3 échelles différentes, chacune pour des œufs mollets, mi-durs et durs.

En règle générale: moins vous remplissez d'eau, plus court est le temps de cuisson et moins le ou les œufs sont durs. Dès que l'eau remplie s'est évaporée, les œufs sont prêts et un signal sonore est émis.

Avec le moule en acier inoxydable, vous pouvez préparer aussi des œufs sur le plat.

Si possible, utilisez des œufs ayant le même degré de fraîcheur ainsi qu'une taille similaire.

Préparation d'œufs

Préparer des œufs pour la cuisson



PRÉCAUTION!
Risque de blessure!

Sur la face inférieure du verre mesureur se trouve un perce-œufs pointu.

- Soyez prudent lorsque vous percez des œufs. Après avoir percé des œufs, remettez immédiatement le capuchon de protection sur le perce-œufs.

1. Posez le plateau à œufs 2 sur le panier de cuisson 3 (voir **figure C**).
2. Remplissez avec le verre mesureur 9 la quantité d'eau froide nécessaire dans le panier de cuisson.
   La quantité d'eau nécessaire dépend de la quantité d'œufs (7 max.) et le degré de dureté souhaité: mollet, médium (mi-dur) ou dur.
   Utilisez pour ceci les différentes échelles 11 / 12 / 13 sur le verre mesureur (voir **figure B**).
3. Percez avec le perce-œufs 8 un trou dans les œufs sur le côté émoussé afin que les coquilles d'œufs n'éclatent pas à la cuisson.
4. Posez les œufs avec le trou vers le haut dans le plateau à œufs.
5. Remettez le couvercle 1.
6. Remettez le capuchon de protection sur le perce-œufs.

Cuire des œufs



AVERTISSEMENT!
Risque de choc électrique!

Une installation électrique défectueuse ou une tension du secteur trop élevée peut provoquer un choc électrique.

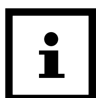
- Ne branchez le cuit-œufs que sur une prise secteur bien accessible afin de pouvoir le couper rapidement du réseau électrique en cas de panne.



AVERTISSEMENT!
Risque d'ébouillantement et de brûlure!

Le cuit-œufs devient brûlant lors du fonctionnement! De la vapeur brûlante sort en outre par l'ouverture dans le couvercle.

- Prenez le cuit-œufs et ses pièces uniquement avec un gant de cuisine ou similaire. Risque de brûlure!
- Protégez-vous de la vapeur brûlante. Risque d'ébouillantement.

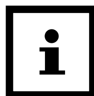


SIGNALISATION!
Risque de dommages matériels!

La manipulation non conforme du cuit-œufs peut provoquer des dommages sur le cuit-œufs.

- N'utilisez le cuit-œufs que lorsqu'il y a de l'eau dans le panier de cuisson. Le cuit-œufs pourrait être endommagé.
- N'utilisez le cuit-œufs qu'avec les accessoires appartenant au contenu de livraison. Le cuit-œufs pourrait être endommagé.

1. Branchez la fiche de secteur 4 dans une prise secteur avec des contacts de protection.
2. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt 6 pour allumer le cuit-œufs.
   Le voyant de contrôle 7 s'allume.
   Après un certain temps, un signal sonore est émis.
   Le procédé de cuisson est terminé et les œufs sont prêts.
3. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt pour éteindre le cuit-œufs et retirez la fiche de secteur de la prise secteur.
4. Prenez le couvercle 1 à la poignée et enlevez-le de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec de la vapeur chaude.
5. Tenez le plateau à œufs 2 à la poignée en-dessous d'eau froide coulante pour refroidir les œufs.



SIGNALISATION!

- Si vous ne refroidissez pas les œufs, ils durcissent encore. Plus tard, la coquille sera plus difficile à enlever des œufs.
- Si vous cuisez avec le cuit-œufs plusieurs en suivant des œufs, laissez-le refroidir toujours quelques minutes pendant les différentes cuissons.

Préparer un œuf sur le plat



AVERTISSEMENT!
Risque d'ébouillantement et de brûlure!

Le cuit-œufs devient brûlant lors du fonctionnement! De la vapeur brûlante sort en outre par l'ouverture dans le couvercle.

- Prenez le cuit-œufs et ses pièces uniquement avec un gant de cuisine ou similaire! Risque de brûlure.
- Protégez-vous de la vapeur brûlante. Risque d'ébouillantement.

1. Posez le plateau à œufs 2 sur le panier de cuisson 3 (voir **figure C**).
2. Remplissez le verre mesureur 9 jusqu'au trait d'échelle 1 «Échelle d'eau dur» 13 avec de l'eau froide.
3. Versez l'eau dans le panier de cuisson.
4. Graissez ou huilez légèrement le moule en acier inoxydable 10.
   Plus tard, vous pouvez enlever ainsi plus facilement l'œuf sur le plat prêt.
5. Cassez un œuf dans le moule en acier inoxydable et posez le moule sur le plateau à œufs (voir **figure E**).
6. Remettez le couvercle 1.
7. Branchez la fiche de secteur 4 dans une prise secteur avec des contacts de protection.
8. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt 6 pour allumer le cuit-œufs.
   Le voyant de contrôle 7 s'allume.
   Après un certain temps, un signal sonore est émis.
   Le procédé de cuisson est terminé et l'œuf sur le plat est prêt.
9. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt pour éteindre le cuit-œufs.
10. Retirez la fiche de secteur de la prise secteur.
11. Prenez le couvercle à la poignée et enlevez-le de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec de la vapeur chaude.
12. Prenez le moule en acier inoxydable avec un gant de cuisine ou similaire, et enlevez l'œuf sur le plat prêt avec une spatule.

Nettoyage



AVERTISSEMENT!
Risque de choc électrique!

- Retirez la fiche de secteur de la prise secteur avant de nettoyer le cuit-œufs.
- Ne plongez ni le cuit-œufs ni le câble électrique ou la fiche de secteur dans de l'eau ou autres liquides.



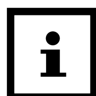
AVERTISSEMENT!
Risque de brûlure!

- Laissez refroidir complètement le cuit-œufs et toutes les pièces avant chaque nettoyage! Risque de brûlure.



PRÉCAUTION!
Risque de blessure!

- Soyez prudent lorsque vous nettoyez le verre mesureur, le perce-œufs sur la face inférieure du verre mesureur est pointu. Vous pouvez vous blesser avec.



SIGNALISATION!
Dommages matériels!

- Ne mettez jamais le cuit-œufs lui-même dans le lave-vaisselle. Cela le détruirait.
- Ne nettoyez pas le cuit-œufs avec des produits de nettoyage durs, grattant ou abrasifs, de la paille de fer ou similaires. La surface pourrait être rayée.

Nettoyer les pièces

1. Nettoyez le panier de cuisson 3 avec un produit de vaisselle doux et une éponge douce. Veillez à ce qu’il n’y ait pas d’infiltration d’eau dans l’intérieur du cuit-œufs.
2. Si nécessaire, essuyez le boîtier du cuit-œufs par l’extérieur avec un chiffon doux légèrement humide.
3. Nettoyez le couvercle 1, le plateau à œufs 2, le verre mesureur 9 et le moule en acier inoxydable 10 dans une eau de vaisselle chaude. En dehors du plateau à œufs, vous pouvez nettoyer toutes ces pièces aussi dans le lave-vaisselle.

Éliminer des résidus de calcaire dans le panier de cuisson

1. Remplissez un mélange d'un verre mesureur plein d'eau avec une cuillère à café de vinaigre dans le panier de cuisson 3.
2. Branchez la fiche de secteur dans une prise secteur et allumez le cuit-œufs pour env. 10 minutes. Ne mettez pas le couvercle 1.
3. Éteignez le cuit-œufs à la fin de ce temps et retirez la fiche de secteur de la prise secteur. Laissez refroidir le cuit-œufs.
4. Jetez le reste de la solution de vinaigre et essuyez le panier de cuisson.

Conservation

- Enroulez le câble électrique. L'enroulement de câble se trouve à la face inférieure du cuit-œufs.
- Conservez le cuit-œufs nettoyé et sec à un endroit inaccessible aux enfants. Température de stockage recommandée: +5 °C à +20 °C.

Recherche d'erreurs

Défaillance	Origines possibles
Le cuit-œufs ne s'allume pas.	• La fiche de secteur est-elle bien branchée? • Un autre appareil fonctionne-t-il sur la même prise secteur?
Les œufs sont trop ou pas assez durs.	• Avez-vous utilisé la bonne échelle sur le verre mesureur?
Les œufs ont éclaté.	• Avez-vous percé les œufs avant la cuisson?
Les œufs sont durs à éplucher.	• Avez-vous refroidi suffisamment les œufs sous l'eau froide coulante après la cuisson?

Données techniques

Type:	Cuit-œufs JA303-1
Tension de fonctionnement:	230 V ~, 50 Hz
Puissance:	400 W
Classe de protection:	I
No d'article:	40718

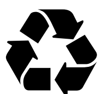
Déclaration de conformité



La déclaration de conformité UE peut être réclamée à l'adresse indiquée sur le coupon de garantie (à la fin de ce mode d'emploi).

Élimination

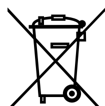
Élimination de l'emballage



Éliminez l'emballage selon les sortes. Mettez le carton dans la collecte de vieux papier, les films dans la collecte de recyclage.

Élimination de l'appareil usagé

(Applicable dans l'Union Européenne et autres états avec des systèmes de collecte séparée selon les matières à recycler)



Les vieux appareils ne vont pas dans les déchets ménagers!
Si un jour le cuit-œufs ne peut plus être utilisé, chaque consommateur est **légalement tenu de remettre les vieux appareils, séparés des déchets ménagers** à par ex. un centre de collecte de sa commune/son quartier. Ceci garantit un recyclage dans les règles des appareils usagés et évite les effets négatifs sur l'environnement. C'est la raison pour laquelle les appareils électroniques sont marqués d'un symbole en marge.

Sommario

Dotazione

1. Coperchio
2. Vassoio per le uova
3. Vaschetta di cottura
4. Cavo di alimentazione con spina
5. Avvolgimento filo (parte inferiore del cuociuova)
6. Interruttore accensione/spegnimento
7. Spia di controllo
8. Fora uova con cappuccio di protezione (parte inferiore del misurino)
9. Misurino
10. Contenitore in acciaio inossidabile
11. Scala graduata per cottura uova alla coque
12. Scala graduata per cottura uova barzotte
13. Scala graduata per cottura uova sode

Arrivare all'obiettivo in modo veloce e semplice grazie ai codici QR

Non importa se siete alla ricerca di informazioni relative a prodotti, pezzi di ricambio o accessori, se cercate garanzie dei produttori o centri di assistenza o se desiderate vedere comodamente un video-tutorial – grazie ai nostri codici QR riuscirete ad arrivare in modo semplicissimo al vostro obiettivo.

Cosa sono i codici QR?

I codici QR (QR= Quick Response) sono codici grafici acquisibili mediante la fotocamera di uno smartphone e che contengono per esempio un link ad un sito internet o dati di contatto.

Il vostro vantaggio: non si necessita più di dover digitare faticosamente indirizzi internet o dati di contatto!

Ecco come si fa

Per poter acquisire il codice QR si necessita semplicemente di uno smartphone, aver installato un software che legga i codici QR e di un collegamento internet*.
Software che leggono i codici QR sono disponibili nello App Store del vostro smartphone e in genere sono gratuiti.

Provate ora

Basta acquisire con il vostro smartphone il seguente codice QR per ottenere ulteriori informazioni relative al vostro prodotto Aldi.*

Il portale di assistenza Aldi

Tutte le suddette informazioni sono disponibili anche in internet nel portale di assistenza Aldi all'indirizzo www.aldi-service.ch.



* Eseguendo il lettore di codici QR potrebbero generarsi costi a seconda della tariffa scelta con il vostro operatore mobile a seguito del collegamento ad internet.

In generale

Leggere e conservare le istruzioni per l'uso



Le presenti istruzioni per l'uso si riferiscono a questo apparecchio cuociuova. Contiene informazioni importanti relative alla messa in funzione e all'utilizzo.

Prima di mettere in funzione il cuociuova leggere attentamente le istruzioni per l'uso, in particolar modo le note relative alla sicurezza. Il mancato rispetto delle presenti istruzioni per l'uso può provocare ferimenti gravi o danni al cuociuova.

Le istruzioni per l'uso si basano sulle normative e regole vigenti nell'Unione Europea. All'estero rispettare anche linee guida e normative nazionali!

Conservare le istruzioni per l'uso per usi futuri. In caso di cessione del cuociuova a terzi, consegnare assolutamente anche le presenti istruzioni per l'uso.

Descrizione pittogrammi

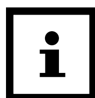
Nelle istruzioni per l'uso, sul cuociuova stesso o sull'imballaggio sono riportati i seguenti pittogrammi e le seguenti parole d'avvertimento.



AVVERTIMENTO! Questa parola d'avvertimento indica un pericolo a rischio medio che, se non evitato, può avere come conseguenza la morte o un ferimento grave.



ATTENZIONE! Questa parola d'avvertimento indica un pericolo a basso rischio che, se non evitato, può avere come conseguenza un ferimento lieve o medio.



NOTA! Questa parola d'avvertimento indica possibili danni a cose o fornisce ulteriori indicazioni relative all'assemblaggio o al funzionamento.



Dichiarazione di conformità (vedi capitolo “Dichiarazione di conformità”): I prodotti marchiati con questo simbolo sono conformi alla direttiva CE.

Sicurezza

Utilizzo conforme alla destinazione d'uso

L'utilizzo di questo cuociuova è riservato esclusivamente alla cottura di uova di gallina. L'apparecchio è stato concepito unicamente per un uso privato in ambienti interni asciutti e per le quantità solitamente cucinate. Il cuociuova non è destinato a un uso industriale o in cucine di dimensioni casalinghe per dipendenti di negozi, uffici e altri settori industriali, in proprietà agricole, da parte di clienti negli hotel, motel o altri tipi di alloggio o in bed & breakfast.

Utilizzare il cuociuova soltanto come descritto nelle presenti istruzioni per l'uso. Ogni altro utilizzo è da intendersi come non conforme alla destinazione d'uso e può provocare danni a cose se non addirittura a persone. Il produttore o rivenditore non si assume nessuna responsabilità per i danni dovuti all'uso non conforme alla destinazione o all'uso scorretto.

Note relative alla sicurezza



AVVERTIMENTO!
Pericolo di scosse elettriche!

La scorretta installazione elettrica o l'eccessiva tensione di rete possono provocare scosse elettriche.

- Collegare il cuociuova solo se la tensione di rete della presa di corrente corrisponde ai dati riportati sulla targhetta.
- Non utilizzare il cuociuova se presenta danni visibili e se il cavo di alimentazione o la spina sono difettosi.
- Se il cavo di alimentazione del cuociuova è danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore o dal suo servizio assistenza clienti, oppure da una persona parimenti qualificata.
- Non aprire l'involucro, bensì far eseguire la riparazione da personale qualificato. Rivolgersi ad un'officina specializzata. In caso di riparazioni eseguite in proprio, allacciamento non corretto o errato utilizzo, si escludono responsabilità e diritti di garanzia.

- Per le riparazioni, utilizzare solo componenti che corrispondono alle specifiche originali dell'apparecchio. Il cuociuova contiene parti elettriche e meccaniche che sono indispensabili protezioni da fonti di pericolo.
- Non utilizzare il cuociuova con un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- Tenere sotto controllo il cuociuova durante il funzionamento.
- Mai toccare la spina con mani umide.
- Mai tirare la spina dalla presa afferrando il cavo di alimentazione, bensì afferrare sempre la spina.
- Non servirsi mai del cavo di alimentazione per reggere l'apparecchio.
- Tenere il cuociuova, la spina e il cavo di alimentazione lontani da fiamme libere e superfici roventi.
- Posare il cavo di alimentazione in modo tale che non vi si possa inciampare.
- Svolgere completamente il cavo di alimentazione prima di qualunque utilizzo. Non piegare il cavo di alimentazione e non farlo passare su spigoli vivi.
- Non riporre mai il cuociuova in posizione tale che possa cadere in una vasca o in un lavandino.
- Non toccare mai con le mani l'apparecchio caduto in acqua. In tal caso sfilare subito la spina.
- Se il cuociuova non viene utilizzato, oppure se lo si pulisce o se si verifica un malfunzionamento, spegnerlo sempre e staccare la spina dalla presa di corrente.



AVVERTIMENTO!
Pericoli per bambini e persone con ridotte capacità psichiche, sensoriali o mentali (per esempio persone parzialmente disabili, persone anziane con ridotte capacità psichiche e mentali) o ridotta esperienza e conoscenza (per esempio bambini più grandi).

- Il cuociuova può essere utilizzato dai bambini maggiori di otto anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali, o prive di esperienza e cognizioni, ammesso che siano sotto sorveglianza o che siano state istruite sul modo sicuro di usare il presente apparecchio e abbiano compreso gli eventuali pericoli. Non permettere ai bambini di giocare con il cuociuova. Non è consentito ai bambini incustoditi di pulire e prendersi cura dell'apparecchio.
- Tenere lontano i bambini minori di otto anni dal cuociuova e dal cavo di collegamento.
- Non lasciare giocare i bambini con la pellicola d'imballaggio, con il cuociuova e i relativi accessori. Potrebbero restarvi intrappolati e soffocare. Vi è inoltre il rischio che il cappuccio di protezione del fora uova collocato sotto il misurino, venga ingoiato.

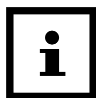


AVVERTIMENTO!
Rischio di scottature e di ustione!

Durante il funzionamento, dal cuociuova fuoriesce vapore caldo. I pezzi del cuociuova diventano caldi.

- Dal foro di dispersione del coperchio fuoriesce vapore caldo. Non toccare mai il vapore caldo.
- Non toccare mai con le mani nude le parti calde del cuociuova durante il funzionamento. Indossare sempre guanti da cucina termoisolanti o utilizzare le presine per toccare il cuociuova e gli accessori. Segnalare questi pericoli anche ad altri utilizzatori.

- Far attenzione, perché dal cuociuova potrebbe fuoriuscire vapore caldo anche dopo lo spegnimento, oppure le singole parti potrebbero risultare ancora calde. Lasciare sempre raffreddare completamente il cuociuova, prima di pulirlo o riporlo.



NOTA!
Pericolo di danni alle cose!

L'uso improprio del cuociuova può danneggiarlo.

- Per evitare che il calore si accumuli, non collocare il cuociuova nelle dirette vicinanze di una parete, sotto i pensili o simili ostacoli. Il vapore emanato dall'apparecchio può rovinare i mobili.
- Non collocare mai il cuociuova sopra o vicino a superfici calde (p. es. fornelli ecc.).
- Evitare che il cavo di alimentazione entri in contatto con parti roventi.
- Non esporre mai il cuociuova a temperature più elevate (riscaldamento ecc.) o ad agenti atmosferici (pioggia ecc.). Per l'utilizzo, riempire la vaschetta di cottura con acqua e non versare mai liquidi nel cuociuova.
- Non utilizzare più il cuociuova se i suoi componenti di plastica sono incrinati o spaccati, oppure se si sono deformati. Sostituire i componenti danneggiati soltanto con gli appropriati ricambi originali.
- Nella parte inferiore del cuociuova sono posizionati dei piedini di gomma. Considerato che i mobili o le superfici dei pavimenti constano dei materiali più disparati e che vengono trattati con molti tipi di detergenti e prodotti per la cura, non si esclude che alcune sostanze in essi contenute potrebbero intaccare e ammorbidire i piedini di gomma. Collocare eventualmente una base antiscivolo sotto il cuociuova.

Prima messa in servizio

Controllare il cuociuova e la dotazione

1. Controllare che la fornitura sia completa (vedi **figura A**).
2. Spacchettare il cuociuova e controllare se l'articolo o i suoi componenti presentano danni. In tal caso, non utilizzare il cuociuova. Rivolgersi al produttore tramite il centro d'assistenza indicato sul tagliando di garanzia.

Lavaggio preliminare

- Rimuovere l'imballo e tutte le pellicole protettive.
- Prima del primo utilizzo, lavare tutti i pezzi del cuociuova come descritto al capitolo “Pulizia”.

Posizionamento

1. Svolgere completamente il cavo di alimentazione.
2. Guidare il cavo di alimentazione attraverso lo spazio libero predisposto per il cavo sul lato del cuociuova.
3. Posizionare il cuociuova su una superficie piana e stabile, facile da pulire, ben illuminata e facilmente accessibile.
4. Inserire la spina in una presa di corrente con contatti di protezione.

Descrizione funzione

Questo cuociuova consente di cuocere fino a 7 uova di gallina. Il tempo di cottura e il grado di durezza delle uova dipendono dalla quantità di acqua versata. Per riempirlo con la giusta quantità di acqua sono disponibili 3 diverse scale sul misurino, una per cottura alla coque, una per le uova bazzotte e una per le uova sode.

Di principio: meno acqua si mette, più breve sarà il tempo di cottura e più morbida sarà la consistenza dell'uovo o delle uova. Non appena l'acqua versata sarà evaporata, le uova saranno pronte e l'apparecchio emetterà un segnalo acustico.

Con il contenitore in acciaio inossidabile potrete preparare anche le uova all'occhio di bue.

Si raccomanda di utilizzare uova con lo stesso grado di freschezza e di grandezza simile.

Preparazione delle uova

Preparare le uova da cuocere



ATTENZIONE!
Pericolo di ferimento!

Alla base del misurino si trova un fora uovo con un ago.

- Fare attenzione quando si forano le uova.
  Infilare di nuovo e subito il cappuccio di protezione sul fora uova dopo averle forate.

1. Posizionare il vassoio per le uova 2 sulla vaschetta di cottura 3 (vedi **figura C**).
2. Riempire la vaschetta di cottura con il misurino 9 versando la quantità necessaria di acqua fredda.
   La quantità di acqua necessaria dipende dal numero di uova (max 7) e dal grado di durezza che si desidera: alla coque, bazzotte o sode.
   Si raccomanda di utilizzare per questo le diverse scale 11 / 12 / 13 indicate sul misurino (vedi **figura B**).
3. Forare con il fora uova 8 il lato smussato dell'uovo, in modo che i gusci delle uova non si aprino durante la cottura.
4. Posizionare nel vassoio le uova con il foro rivolto verso l'alto.
5. Posizionare il coperchio 1.
6. Infilare di nuovo il cappuccio di protezione sul fora uova.

Cuocere le uova



AVVERTIMENTO!
Pericolo di scosse elettriche!

La scorretta installazione elettrica o l'eccessiva tensione di rete possono provocare scosse elettriche.

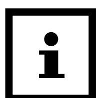
- Collegare il cuociuova solo a una presa di corrente ben accessibile in modo tale che, in caso di malfunzionamento, sia possibile staccarlo velocemente dalla rete elettrica.



AVVERTIMENTO!
Rischio di scottature e di ustione!

Il cuociuova si scalda durante il funzionamento! Inoltre fuoriesce vapore caldo attraverso l'apertura sul coperchio.

- Prendere il cuociuova e le sue parti solo con una presina o simili. Pericolo di scottature!
- Proteggersi dal vapore caldo.
  Pericolo di ustioni.

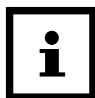


NOTA!
Pericolo di danni alle cose!

L'uso improprio del cuociuova può danneggiarlo.

- Far funzionare il cuociuova solo dopo aver versato l'acqua nella vaschetta di cottura. Il cuociuova può essere danneggiato.
- Far funzionare il cuociuova esclusivamente con gli accessori in dotazione. Il cuociuova può essere danneggiato.

1. Inserire la spina 4 in una presa di corrente con contatti di protezione.
2. Premere l'interruttore accensione/spegnimento 6 per accendere il cuociuova.
   La spia di controllo 7 si accende.
   Dopo un po' di tempo l'apparecchio emetterà un segnale acustico.
   Il processo di cottura è terminato e le uova sono pronte.
3. Premere l'interruttore accensione/spegnimento per spegnere il cuociuova e staccare la spina dalla presa di corrente.
4. Prendere il coperchio 1 dalla maniglia e toglierlo in modo da non venire a contatto con il vapore acqueo caldo.
5. Mantenere il vassoio per le uova 2 dalla maniglia sotto l'acqua corrente e fredda per raffreddare le uova con l'acqua.



NOTA!

- Se le uova non vengono raffreddate, rischiano di indurirsi in seguito e risulterà difficile rimuovere il guscio in un secondo momento.
- Se si desidera utilizzare il cuociuova per cuocere più uova una dietro l'altra, si consiglia di lasciarlo sempre raffreddare per qualche minuto tra un processo di cottura e l'altro.

Preparare le uova all'occhio di bue



AVVERTIMENTO!
Rischio di scottature e di ustione!

Il cuociuova si scalda durante il funzionamento! Inoltre fuoriesce vapore caldo attraverso l'apertura sul coperchio.

- Prendere il cuociuova e le sue parti solo con una presina o simili! Pericolo di scottature.
- Proteggersi dal vapore caldo.
  Pericolo di ustioni.

1. Posizionare il vassoio per le uova 2 sulla vaschetta di cottura 3 (vedi **figura C**).
2. Riempire il misurino 9 fino alla tacca n° 1 della “scala graduata per l'acqua dura” 13 con acqua fredda.
3. Versare l'acqua nella vaschetta di cottura.
4. Lubrificare o oliare leggermente il contenitore in acciaio inossidabile 10.
   In tal modo si potrà estrarre l'uovo più facilmente quando sarà pronto.
5. Sbattere un uovo nel contenitore in acciaio inossidabile e collocarlo sul vassoio per le uova (vedi **figura E**).
6. Posizionare il coperchio 1.
7. Inserire la spina 4 in una presa di corrente con contatti di protezione.
8. Premere l'interruttore accensione/spegnimento 6 per accendere il cuociuova.
   La spia di controllo 7 si accende.
   Dopo un po' di tempo l'apparecchio emetterà un segnale acustico.
   Il processo di cottura è terminato e le uova a occhio di bue sono pronte.
9. Premere l'interruttore accensione/spegnimento per spegnere il cuociuova.
10. Staccare la spina dalla presa di corrente.
11. Prendere il coperchio dalla maniglia e toglierlo in modo da non venire a contatto con il vapore acqueo caldo.
12. Prendere il contenitore in acciaio inossidabile con una presina o simile ed estrarre l'uovo pronto con una pala fritto.

Pulizia



AVVERTIMENTO!
Pericolo di scosse elettriche!

- Prima di pulire il cuociuova, staccare la spina dalla presa di corrente.
- Non immergere in acqua né in altri liquidi il cuociuova, né il cavo di alimentazione o la spina.



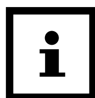
AVVERTIMENTO!
Pericolo di scottature!

- Prima di pulire il cuociuova e gli accessori, attendere sempre che si siano completamente raffreddati! Pericolo di scottature.



ATTENZIONE!
Pericolo di ferimento!

- Far attenzione quando si pulisce il misurino, poiché il fora uova collocato sulla base è appuntito. In tal caso ci si potrebbe ferire.



NOTA!
Danni alle cose!

- Non mettere in nessun caso il cuociuova in lavastoviglie. Si romperebbe irrimediabilmente.
- Non pulire il cuociuova utilizzando detergenti duri, che graffiano o abrasivi, retine in acciaio e simili. La superficie potrebbe graffiarsi.

Pulizia delle parti

1. Pulire la vaschetta di cottura 3 con un panno morbido e con del detergente delicato. Assicurarsi che l'acqua non possa infiltrarsi all'interno del cuociuova.
2. Pulire l'involucro del cuociuova utilizzando un panno morbido, leggermente inumidito.
3. Pulire il coperchio 1, il vassoio per le uova 2, il misurino 9 e il contenitore in acciaio inossidabile 10 in acqua e sapone. Le parti fino al vassoio per le uova potranno essere pulite anche in lavastoviglie.

Rimuovere i residui di calcare dalla vaschetta di cottura

1. Riempire la vaschetta di cottura 3 usando un misurino pieno di acqua miscelato con un cucchiaio da tè di aceto.
2. Inserire la spina in una presa di corrente e accendere il cuociuova per circa 10 minuti. Non posizionare il coperchio 1.
3. Una volta scaduto il tempo prescelto, spegnere il cuociuova ed estrarre la spina dalla presa di corrente. Attendere che il cuociuova si raffreddi completamente.
4. Togliere la restante soluzione di aceto e asciugare la vaschetta di cottura.

Conservazione

- Svolgere il cavo di alimentazione. L'avvolgimento filo si trova nella parte inferiore del cuociuova.
- Conservare sempre il cuociuova pulito e asciutto in un luogo inaccessibile ai bambini. Temperatura di conservazione consigliata: da +5 °C a +20 °C.

Ricerca errori

Errore	**Possibili cause**
Il cuociuova non si accende.	• La spina è inserita correttamente? • Un altro apparecchio funziona nella stessa presa di corrente?
L'uovo è troppo sodo o troppo morbido.	• È stata utilizzata la scala corretta sul misurino?
Le uova si sono aperte.	• Le uova sono state forate prima della cottura?
È difficile togliere i gusci.	• Le uova sono state passate a sufficienza sotto acqua corrente e fredda dopo la cottura?

Dati tecnici

Modello:	Cuociuova JA303-1
Tensione di esercizio:	230 V ~, 50 Hz
Potenza:	400 W
Classe di protezione:	I
Numero articolo:	40718

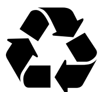
Dichiarazione di conformità



E' possibile richiedere la dichiarazione di conformità CE all'indirizzo indicato sul tagliando di garanzia (in fondo al presente manuale).

Smaltimento

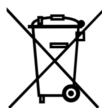
Smaltimento dell'imballaggio



Smaltire l'imballaggio differenziandolo. Conferire il cartone e la scatola alla raccolta di carta straccia, avviare la pellicola al recupero dei materiali riciclabili.

Smaltimento dell'apparecchio esausto

(Applicabile nell'Unione Europea e altri stati con sistemi di raccolta differenziata)



Apparecchi esausti non vanno gettati nei rifiuti domestici!
Se un giorno il cuociuova non dovesse essere più utilizzabile, ogni consumatore **è obbligato per legge, a smaltire gli apparecchi non più utilizzati, separatamente dai rifiuti domestici** per esempio presso un centro di raccolta comunale/di quartiere. In tal modo si garantisce il corretto smaltimento degli apparecchi dismessi, per evitare ripercussioni negative sull'ambiente. Per questo motivo gli apparecchi elettrici sono contrassegnati con il simbolo cui sopra.

studio

GARANTIEKARTE

BON DE GARANTIE · TAGLIANDO DI GARANZIA

EIERKOCHER

CUIT-ŒUFS · CUOCIUOVA

Ihre Informationen / vos informations / i tuoi dati:

Name / nom / nome ______________________________

Adresse / address / indirizzo ______________________________

____

____

 ____________________ E-Mail ______________________________

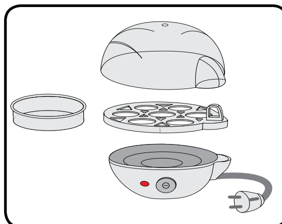
Datum des Kaufs / date d´achat / data di acquisto* ____________________

* Wir empfehlen, Sie behalten die Quittung mit dieser Garantiekarte. / Nous vous conseillons de conserver le reçu avec cette carte. / Si consiglia di conservare la ricevuta con questa scheda di garanzia.

Ort des Kaufs / emplacement de acheter / posizione de acquisto

____

Beschreibung der Störung / Description de dysfonctionnement / Descrizione del malfunzionamento:



Schicken Sie die ausgefüllte Garantiekarte zusammen mit dem defekten Produkt an: / Envoyez la carte de garantie remplie en commun avec le produit défectueux à: / Inviare la scheda di garanzia compilata insieme al prodotto guasto a:

STR Garantie-Service
Industriestraße 2
8903 Birmensdorf
Suisse

str.garantieservice@gmail.com

KUNDENDIENST · SERVICE APRÈS-VENTE · ASSISTENZA POST VENDITA

 (CH) **+41 44 737 08 70**  **www.bestpoint.at**

Typ/Type/Modello: **JA303-1** Artikel-Nr./N° d´art. / Cod. art./: **40718** 01/2015

Hotline:

Zum regulären Festnetztarif Ihres Telefonanbieters.

au tarif normal de réseau fixe de votre opérateur téléphonique.

a pagamento secondo tariffa rete fissa della propria compagnia telefonica.

3
JAHRE GARANTIE
ANS GARANTIE
ANNI GARANZIA



Garantiebedingungen

Sehr geehrter Kunde!

Die **ALDI Garantie** bietet Ihnen weitreichende Vorteile gegenüber der gesetzlichen Gewährleistungspflicht:

Garantiezeit:	**3 Jahre** ab Kaufdatum **6 Monate** für Verschleiß- und Verbrauchsteile bei normalem und ordnungsgemäßem Gebrauch (z. B. Akkus)
Kosten:	Kostenfreie Reparatur bzw. Austausch oder Geldrückgabe Keine Transportkosten
TIPP:	Bevor Sie Ihr Gerät einsenden, wenden Sie sich telefonisch, per E-Mail oder Fax an unsere Hotline. So können wir Ihnen bei eventuellen Bedienungsfehlern helfen.

Um die Garantie in Anspruch zu nehmen, senden Sie uns:

- den original Kassenbon und die vollständig ausgefüllte Garantiekarte.
- das Produkt mit allen Bestandteilen des Lieferumfangs.

Die Garantie gilt nicht bei Schäden durch:

- **Unfall** oder **unvorhergesehene Ereignisse** (z. B. Blitz, Wasser, Feuer).
- **unsachgemäße Benutzung** oder **Transport**.
- **Missachtung** der **Sicherheits-** und **Wartungsvorschriften**.
- sonstige **unsachgemäße Bearbeitung** oder **Veränderung**.

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit an der Servicestelle Reparaturen kostenpflichtig durchführen zu lassen. Falls die Reparatur oder der Kostenvoranschlag für Sie nicht kostenfrei sind, werden Sie vorher verständigt.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Übergebers wird durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit kann nur verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillagerhaltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Das Serviceunternehmen und der Verkäufer übernehmen bei Reparaturannahme keine Haftung für eventuell auf dem Produkt vom Kunden gespeicherte Daten oder Einstellungen.

Conditions de garantie

La garantie est valable pour une durée de trois ans à dater du jour de l'achat ou de la livraison effective des articles. Elle ne peut être reconnue valable que sur production du bon de caisse et du bon de garantie dûment renseigné. Il est donc indispensable de conserver ces deux documents.

Cher client,

environ 95% des réclamations sont matheureusement dues à une mauvaise manipulation; il y est à remédier sans problèmes tout simplement en vous mettant en contact via téléphone, mail ou fax avec notre centre de services instalié expressément à cet effet.

En conséquence, veuillez vous adresser à notre service en ligne avant d'expédier l'appareil ou avant de l'apporter chez le revendeur : Notre assistance en ligne vous évitera de vous déplacer.

Le fabricant s'engage à traiter gratuitement toute réclamation relative à un problème de matériel ou à un défaut de fabrication, en se réservant le droit d'opter à sa convenance entre une réparation, un échange, ou un remboursement en espèces. La garantie ne s'applique pas aux dommages survenus à l'occasion d'un accident, d'un événement imprévu (foudre, inondation, incendie, etc.), d'une utilisation inappropriée ou d'un transport sans précaution, d'un refus d'observer les recommandations de sécurité ou d'entretien, ou de toute forme de modification ou de transformation inappropriée.
La garantie pour les pièces d'usures et consommables (comme par exemple les ampoules, les batteries ou les pneus) est valable 6 mois dans le cadre d'une utilisation normale et conforme. Les traces d'usures causées par une utilisation quotidienne (rayures, bosses) ne sont pas considérées comme des problèmes couverts par la garantie.
L'obligation légale de garantie du fournisseur n'est pas limitée par la présente garantie. La durée de validité de la garantie ne peut être prolongée que si cette prolongation est prévue par des dispositions légales. Dans les pays où les textes en vigueur prévoient une garantie (obligatoire) et/ou une obligation de tenue de stock de pièces détachées, et/ou une réglementation des dédommagements, ce sont les obligations minimum prévues par la loi qui seront prises en considération. L'entreprise de service après-vente et le vendeur déclinent toute responsabilité relative aux données contenues et aux réglages effectués par le déposant sur le produit lors de l'envoi en réparation.
Après l'expiration de la durée de garantie, il vous est toujours possible d'adresser les appareils défectueux aux services après-vente à des fins de réparation. Mais en dehors de la période de garantie, les éventuelles réparations seront effectuées à titre onéreux. Au cas où les réparations seraient payantes, vous serez avertis auparavant.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia ha una durata di 3 anni e inizia il giorno dell'acquisto o della consegna della merce. Perché i diritti di garanzia abbiano validità è assolutamente necessario presentare lo scontrino relativo all'acquisto e riempire la scheda della garanzia. Conservare quindi sia lo scontrino che la scheda della garanzia!

Gentile cliente,

il 95% circa dei reclami sono purtroppo da ricondursi a errori di utilizzo e potrebbero pertanto essere evitati senza problemi: basta contattare telefonicamente, per e-mail o per fax l'apposito servizio di assistenza.

Desideriamo quindi invitaria a rivolgersi alla hotline da noi messa a diposizione prima di restituire l'apparecchio ovvero riportalo al negozio dove è stato acquistato. La poiremo cosi aiutare senza che si debba rivoigere altrove.

Il produttore garantisce la risoluzione gratuita di casi di mancanze riconducibili a difetti di materiale o di fabbricazione attraverso la riparazione, la sostituzione o il rimborso, a discrezione del produttore stesso. La garanzia non si estende a danni causati da incidenti, eventi imprevisti (problemi causati da fulmini, acqua, fuoco ecc.), uso o trasporto non conforme, mancato rispetto delle prescrizioni di sicurezza e/o di manutenzione o da altro tipo di uso o modifiche diversi da quelli conformi.

Il periodo di garanzia per i componenti soggetti ad usura e le parti di consumo in caso di utilizzo normale e conforme (ad es. lampade, batterie, pneumatici etc.) dura 6 mesi. Le conseguenze dell'utilizzo quotidiano (graffi, ammaccamenti) non sono coperte da garanzia.

L'obbligo di garanzia da parte del rivenditore stabilito per legge non viene limitato dalla presente garanzia. Il periodo di garanzia può essere esteso soltanto se una norma di legge lo prevede. Nei paesi nei quali la legge prescrive una garanzia (obbligatoria) e/o una disponibilità a magazzino di ricambi e/o una regolamentazione per il rimborso dei danni, valgono le condizioni minime stabilite dalla legge. Il servizio assistenza e il rivenditore non sono in alcun modo responsabili in caso di riparazione per eventuali dati o impostazioni salvate sul prodotto dall'utente.

Anche dopo la scadenza del periodo di garanzia è possibile inviare gli apparecchi difettosi al servizio di assistenza a scopo di riparazione. In questo caso i lavori di riparazione verranno effettuati a pagamento. Nel caso in cui la riparazione o il preventivo non fossero gratuiti, verrà informato in anticipo.





Vertrieben durch: | Commercialisé par: | Commercializzato da:

PSM Bestpoint GmbH
Negrellistraße 38
4600 Wels, Austria

Email: office@psm.co.at

KUNDENDIENST • SERVICE APRÈS-VENTE • ASSISTENZA POST VENDITA

 **+41 44 737 08 70**  **www.bestpoint.at**

Typ/Type/Modello: **JA303-1** Artikel-Nr./N° d'art./Cod. art.: **40718** 01/2015

3
JAHRE GARANTIE
ANS GARANTIE
ANNI GARANZIA